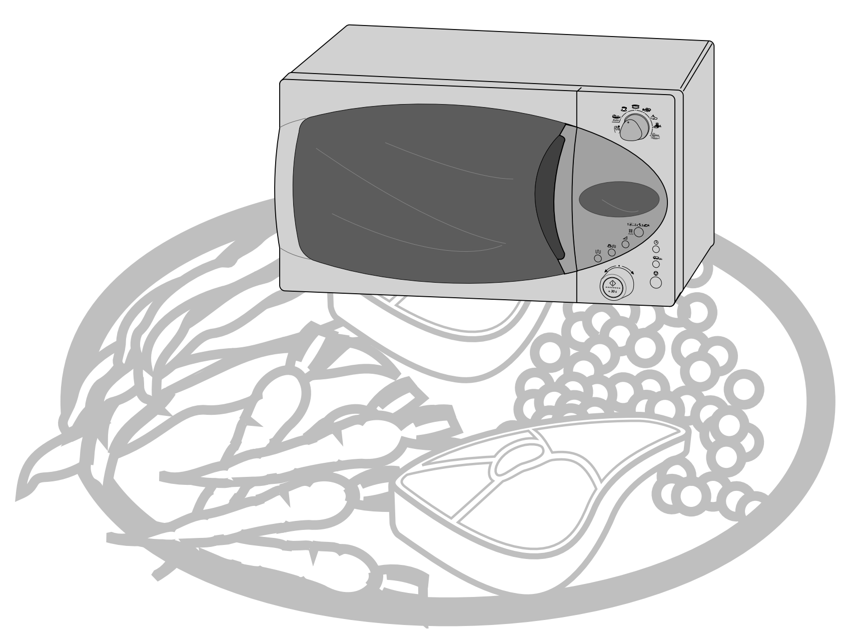


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
CE2974R / CE2974TR
CE2914R / CE2914TR

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

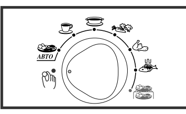


Code No. : DE68-00359A

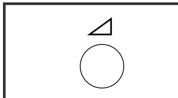
Руководство по быстрому началу эксплуатации печи (CE2974R/CE2974TR)



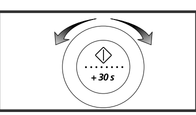
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



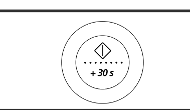
1 Поместите продукты в печь.
Установите **РУЧКУ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ ( ) (Приготовление в ручном режиме).



2 Выберите уровень мощности нажатием кнопки ◺ один или несколько раз.

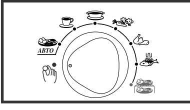


3 Задайте требующееся время приготовления пищи поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ РУЧКИ.**

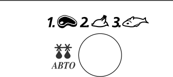


4 Нажмите кнопку ◇ .
Результат: Начинается приготовление блюда.
Когда процесс приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

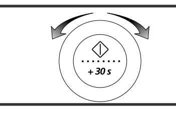
Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



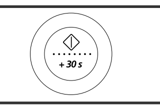
1 Поместите замороженные продукты в печь.
Установите **РУЧКУ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ ( ) (Ручной режим).



2 Выберите тип продуктов, нажав кнопку **АВТО РАЗМОРОЗКИ** ( ) один или несколько раз.



3 Задайте требующееся время приготовления поворотом **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ РУЧКИ.**

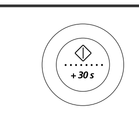


4 Нажмите кнопку ◇ .

Руководство по быстрому началу эксплуатации печи (CE2974R/CE2974TR)



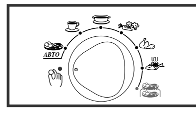
Если вы хотите добавить минуту к времени приготовления



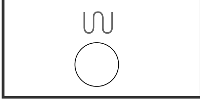
1 Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **+30сек** один или несколько раз для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля

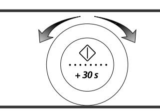
➢ Убедитесь в том, что нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение.



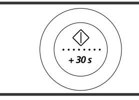
1 Поместите пищу в печь.
Установите **ручку режимов приготовления** на символ ( ) (приготовление в ручном режиме).



2 Нажмите кнопку Гриль .



3 Установите требующееся время приготовления поворотом **многофункциональной ручки**.

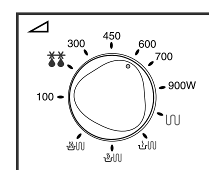


4 Нажмите кнопку .

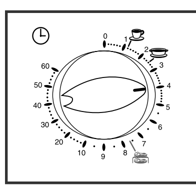
Руководство по быстрому началу эксплуатации печи (CE2914R/CE2914TR)

R

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо

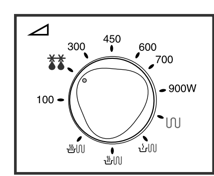


1 Поместите продукты в печь.
Выберите уровень мощности поворотом ручки **управления мощностью приготовления.**

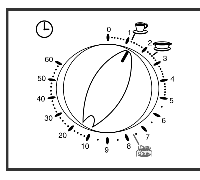


2 Задайте требующееся время приготовления поворотом ручки **таймера.**

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



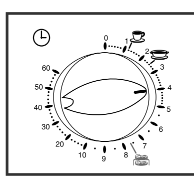
1 Поверните ручку **управления мощностью приготовления** на символ разморозки ( ).



2 Задайте требующееся время разморозки продуктов поворотом ручки **таймера**.

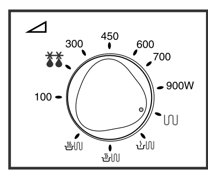
Руководство по быстрому началу эксплуатации печи (CE2914R/CE2914TR)

Если вы хотите изменить время приготовления

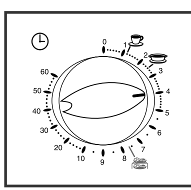


1 Оставьте пищу в печи.
Поворотом ручки **таймера** установите желаемое время.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



1 Поверните ручку **управления мощностью приготовления** на символ гриля ( ).



2 Задайте требующееся время приготовления поворотом ручки **таймера.**

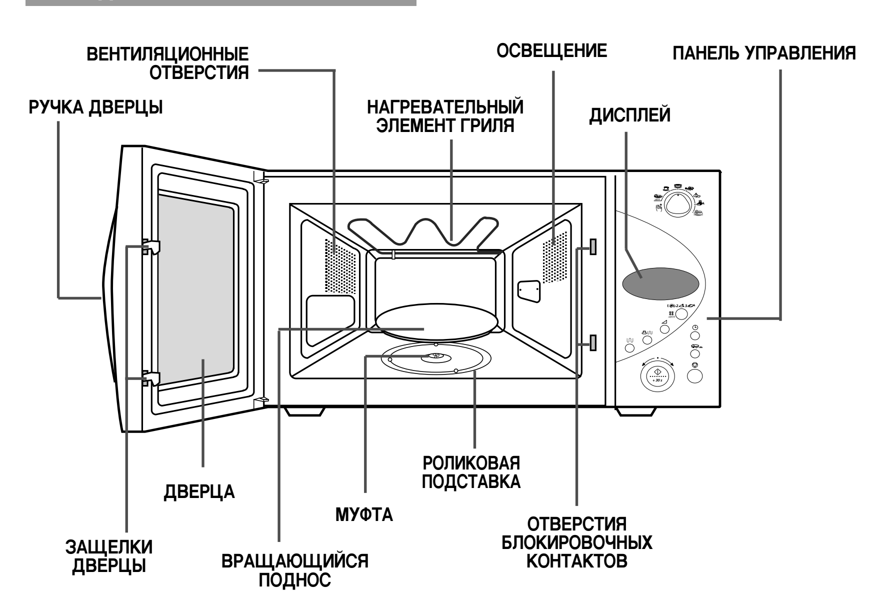
СОДЕРЖАНИЕ

R

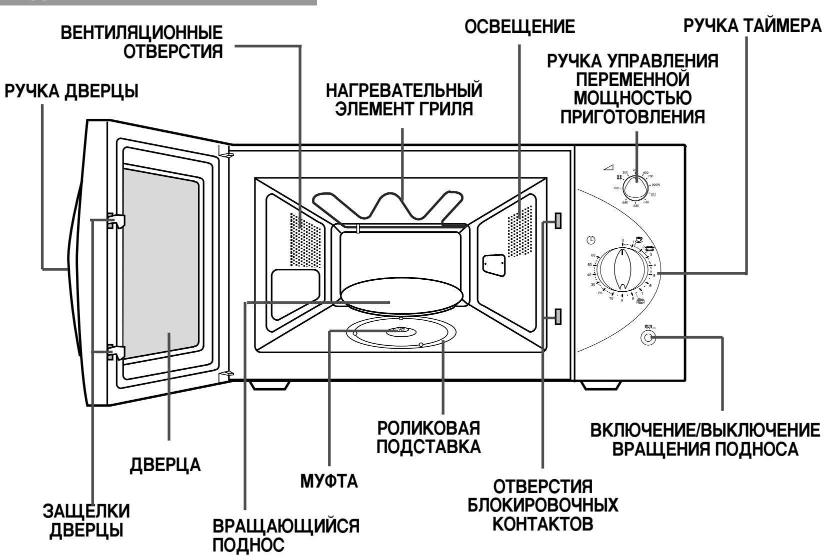
Печь

R

Модели CE2974R/CE2974TR



Модели CE2914R/CE2914TR



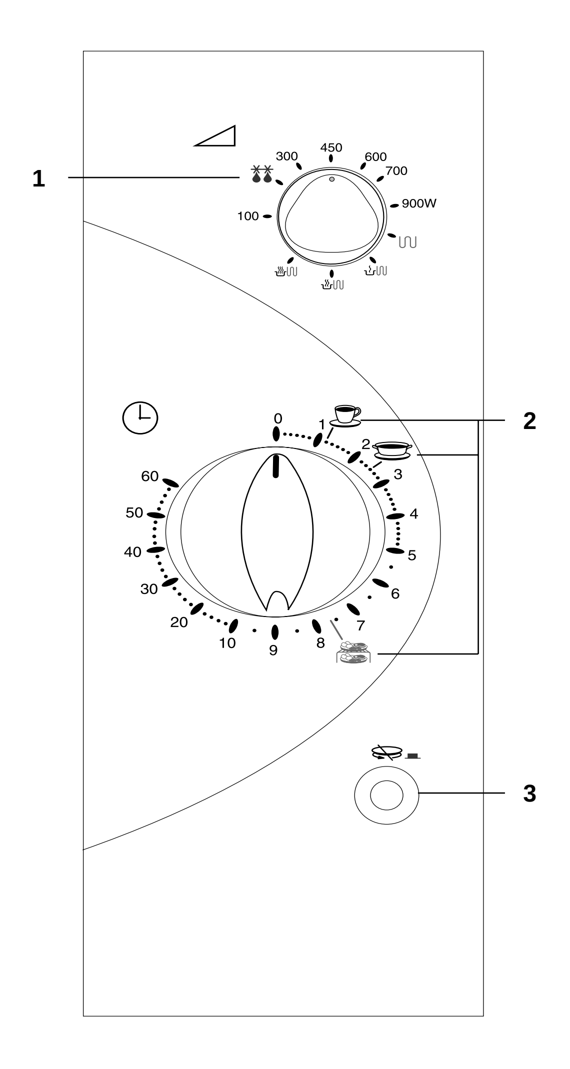
Панель управления (CE2974R/CE2974TR)



1. ВЫБОР РЕЖИМА РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
2. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
3. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. ВЫБОР РЕЖИМА ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДВУХ БЛЮД
5. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
6. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ
7. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
8. ВЫБОР РЕЖИМА "ГРИЛЬ"
9. УСТАНОВКА ЧАСОВ
10. КНОПКА ВКЛ./ ВЫКЛ. ВРАЩЕНИЯ ПОДНОСА
11. КНОПКА "СТОП" / "ОТМЕНА"
12. КНОПКА "ПУСК" / МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ РУЧКА (установка времени приготовления, веса и количества порций)
13. РУЧКА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Панель управления (CE2914R/CE2914TR)

R

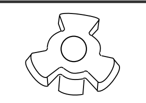


1. РАЗМОРОЗКА
2. МГНОВЕННОЕ НАЧАЛО РАЗОГРЕВА
3. КНОПКА ВКЛ./ВЫКЛ. ВРАЩЕНИЯ ПОДНОСА

Принадлежности

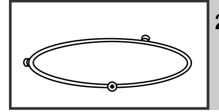


В зависимости от модели приобретенной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться разнообразными способами.



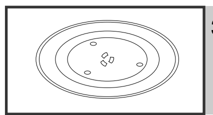
1 **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.

Назначение: Муфта вращает поднос.



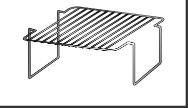
2 **Роликовая подставка,** предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



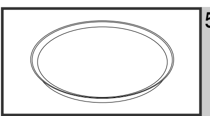
3 **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр садится на муфту.

Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; его можно легко вынимать из печи для чистки.



4 **Металлическая решетка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.

Назначение: Металлическая решетка может использоваться при одновременном приготовлении двух блюд. Одно блюдо помещается на вращающийся поднос, а другое - на решетку. Металлическая решетка может использоваться для приготовления блюд в режиме гриль и в комбинированном режиме.



5 **Блюдо для образования хрустящей корочки (только в моделях CE2974TR/CE2914TR)**, см. стр. 27.

Назначение: Это блюдо используется, чтобы лучше подрумянивать пищу в режимах микроволнового приготовления или комбинированного приготовления с использованием гриля. Благодаря ему тесто для выпечки и пиццы становится хрустящим.

☛ НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

Использование этой инструкции



Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление пищи***
- ***Разморозка продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вы сможете легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются четыре различных символа.



Важно **Примечание** **Предостережение** **Повернуть**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм.

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не допускайте скопления остатков пищи или осадков чистящих средств на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпочкой.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, прошедшего специальную подготовку фирмы-изготовителя печи.

Меры предосторожности



Прежде чем начать готовить продукты или жидкости в вашей микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - ◆ Металлические сосуды
   - ◆ Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - ◆ Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, что может привести к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - ◆ Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.
     Например) Детское питание в банках.
   - ◆ Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой
     Например) Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.

   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты итд.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.

   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.

   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой.
   Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.

   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.

   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло также всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.

   Причина: Эти поверхности могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте никаким воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Вначале дайте печи охладиться.

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - ◆ Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - ◆ Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - ◆ Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - ◆ Если заметите дым, не открывайте дверцу печи, а выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки

Меры предосторожности (продолжение)

R

8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
   - ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Осторожно обращайтесь с сосудом после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
   - Существует опасность запоздалого бурного вскипания жидкости.
   - Для предотвращения запоздалого бурного вскипания и возможного ожога, вы должны класть в напиток пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать его перед, во время и после нагревания.

     Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете сосуд из печи. В результате вы можете получить ожог.
   - При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     - Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     - Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
     - Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как начинать кормить ребенка.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.

9 Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10 Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.

Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11 Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.

Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или днищу печи, могут привести к повреждению покрытия и ухудшить эффективность работы печи.

12 Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме разморозки, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.

Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это является нормальным.

13 Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

14 Микроволиовую печь необходимо подключить к Электрической сети с помощью сетевого шнура и вилки, рассчитанных на нотребляемую мощность печи.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

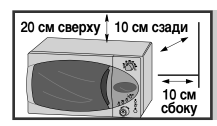
Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

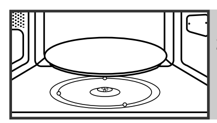
НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1 Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.



2 Удалите из печи все упаковочные материалы.
Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
Проверьте, свободно ли вращается поднос.

✻ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

✻ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-х контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то он должен быть заменен на специальный шнур (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Для замены шнура обратитесь к местному дилеру фирмы SAMSUNG. В Израиле должен использоваться сетевой шнур PEN-CON(ZD16A), в Южноафриканской республике - APEX LEADS SA16, а в Нигерии, Гане, Кении и Объединенных Арабских Эмиратах - PENCON(UD13A1).

✻ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпочкой.

Установка времени (CE2974R/CE2974TR)

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Их можно установить для работы в 24-часовой или 12-часовой системе. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока.***

➢ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.

1

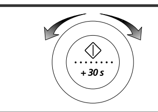
Чтобы показывать время...	Нажмите кнопку ...
В 24-часовой системе	Один раз
В 12-часовой системе	Два раза

2 С помощью многофункциональной ручки установите время (часы)

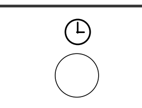
3 Нажмите кнопку часы ( ).

Установка времени (CE2974R/CE2974TR)- (продолжение)





4 С помощью многофункциональной ручки установите время (минуты).



5 Когда дисплей начнет показывать правильное время, вновь нажмите кнопку , чтобы часы заработали.
Результат: Дисплей показывает точное время даже тогда, когда вы не пользуетесь печью.

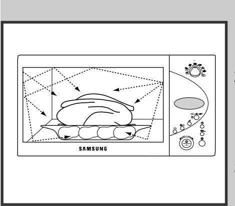
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь, чтобы:

- ***Размораживать продукты***
- ***Автоматически разогревать/ готовить пищу***
- ***Готовить пищу***

Принцип приготовления пищи



1 Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище, благодаря тому что она вращается на подносе. Таким образом, пища готовится равномерно.

2 Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.

3 Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
- Количество и плотность
- Содержание воды
- Начальная температура (находились ли продукты в холодильнике или нет)

☛ Так как пища в ее центре готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время отстоя” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:
- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

Проверка правильности функционирования печи

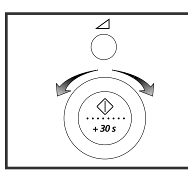


Следующая простая операция дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

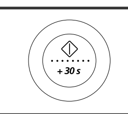
Откройте дверцу печи, потянув за ручку, расположенную с правой стороны дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Модели CE2974R/CE2974TR

Установите **РУЧКУ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ ( )

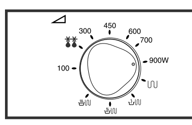


1 Нажмите кнопку и установите время, равное 4-5 минутам, поворотом **многофункциональной ручки**.

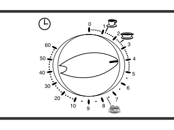


2 Нажмите кнопку .
__**Результат**__: Печь нагревает воду в течение 4 - 5 минут.
К концу этого времени вода должна закипеть.

Модели CE2914R/CE2914TR



1 Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **управления мощностью приготовления**.



2 Установите поворотом ручки **ТАЙМЕРА** время работы печи, равное 4-5 минутам.
__**Результат**__: К концу этого времени вода должна закипеть.



Печь должна быть включена в соответствующую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема



Если у вас возникла какая-либо из нижеперечисленных проблем, попробуйте соответствующие решения.

- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий из периметра дверцы или вентиляционных отверстий

- Когда вы нажимаете кнопку ⟐, печь не начинает работать (CE2974R/CE2974TR)
  - Полностью ли закрыта дверца печи?

- Когда вы поворачиваете ручку ТАЙМЕРА, печь не начинает работать (CE2914R/CE2914TR)
  - Полностью ли закрыта дверца печи?

- Пища совсем не готовится.
  - Правильно ли вы установили время и/или нажали ли кнопку ⟐ ? (CE2974R/CE2974TR)
  - Правильно ли вы установили время с помощью ручки таймера? (CE2914R/CE2914TR)
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

- Пища пережарена или недожарена
  - Было ли выбрано правильное время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень микроволновой мощности?

- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться при работающей печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время (CE2974R/CE2974TR).

➢ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения вышеуказанных инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

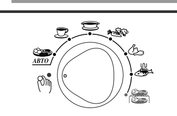
Приготовление / разогрев пищи



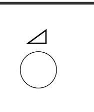
Следующие операции поясняют, как приготовить или разогреть пищу.
ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

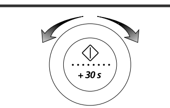
Модели CE2974R/CE2974TR



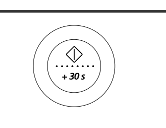
1 Установите **ручку режимов приготовления** на символ ( ) (**Приготовление в ручном режиме**).



2 Нажмите кнопку .
Результат: Дисплей показывает сообщение 900W (Вт) (максимальная мощность приготовления). Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку , пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Обратитесь к таблице уровней мощности на следующей странице.



3 Установите время приготовления поворотом многофункциональной ручки.



4 Нажмите кнопку .
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
1) Начинается приготовление пищи и когда оно окончится, печь подает четыре звуковых сигнала .
2) Сигнал об окончании приготовления звучит 3 раза (каждую минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

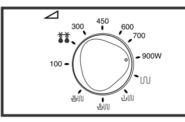


Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.

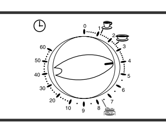


Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт), просто нажмите кнопку **+30s** (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Модели CE2914R/CE2914TR



1 Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **управления мощностью приготовления**.
(**МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ : 900 Вт**)



2 Установите время работы печи поворотом ручки **таймера**.
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.



Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.



Вы можете изменить уровень мощности во время приготовления пищи поворотом ручки **управления мощностью приготовления**.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из приведенных ниже уровней мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность			
	CE2974R/CE2974TR		CE2914R/CE2914TR	
	Микроволны	Гриль	Микроволны	Гриль
ВЫСОКИЙ	900 Вт		900 Вт	
РАЗОГРЕВ	-		700 Вт	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт		600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт		450 Вт	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт		300 Вт	
РАЗМОРОЗКА ( )	180 Вт		180 Вт	
НИЗКИЙ	100 Вт		100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1300 Вт	-	1300 Вт
КОМБИ III	600 Вт	1300 Вт	300 Вт ( )	1300 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1300 Вт	450 Вт ( )	1300 Вт
КОМБИ I	300 Вт	1300 Вт	600 Вт ( )	1300 Вт



- Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.
- Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Если вы хотите добавить время приготовления поворотом многофункциональной ручки (CE2974R/2974TR)

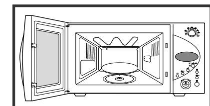
Время	Шаг увеличения времени	Время	Шаг увеличения времени
До 1 мин	5 сек	10 - 20 мин	1 мин
1 - 3 мин	10 сек	20 - 40 мин	2 мин
3 - 10 мин	30 сек	40 - 99 мин	5 мин

Остановка приготовления пищи

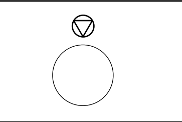


Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать пищу в процессе приготовления.

Модели CE2974R/CE2974TR



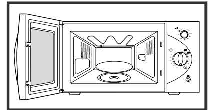
1 Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку ◇.



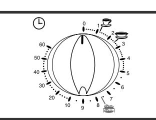
2 Чтобы остановить приготовление полностью:
Нажмите кнопку ▽.
Результат: Приготовление пищи останавливается.
Если вы хотите отменить установленные параметры режима приготовления пищи, вновь нажмите кнопку СТОП.

Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **Отмена** (▽).

Модели CE2914R/CE2914TR



1 Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу.



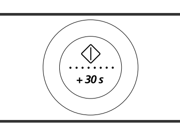
2 Чтобы остановить приготовление полностью:

Установите ручку **таймера** в положение “0”.

Корректировка времени приготовления

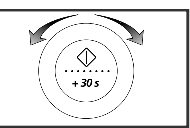
Модели CE2974R/CE2974TR

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30s (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Нажмите кнопку **+30s** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

➢ Вы можете корректировать время приготовления только в режимах Микроволн, Автоматического разогрева/ приготовления, Гриля и Комбинированном.

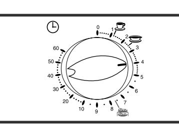


Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления в процессе приготовления, поверните **многофункциональную ручку** вправо или влево.

Корректировка времени приготовления (продолжение)

Модели CE2914R/CE2914TR

R



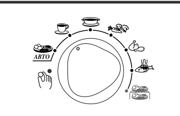
Откорректируйте остающееся время приготовления поворотом ручки **таймера**.

Использование режима автоматического разогрева / приготовления пищи (CE2974R/CE2974TR)

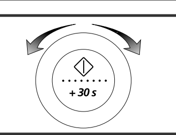
В режиме автоматического разогрева / приготовления пищи имеются шесть заданных значений времени приготовления. Вам не потребуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Вы можете корректировать количество порций поворотом многофункциональной ручки.

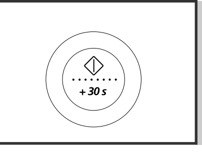
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1 Установите ручку режимов приготовления на символ ( ) (Напитки). (Режим “Напитки” в данном случае - пример).



2 Установите размер порции поворотом многофункциональной ручки (обратитесь к таблице на следующей странице).



3 Нажмите кнопку .

Результат: Начинается процесс приготовления. По его завершении :
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал об окончании приготовления звучит три раза (каждую минуту)
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

➢ Используйте только посуду и принадлежности, безопасные для приготовления пищи в микроволновой печи.

Параметры режима автоматического разогрева / приготовления (CE2974R/CE2974TR)



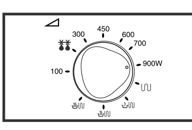
В следующей таблице представлены различные программы режима автоматического разогрева и приготовления, размер порции, время отстоя и соответствующие рекомендации.

Код	Символ	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
H - 1		**Готовое блюдо** Из холодильника	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мясо под соусом, готовые овощи и гарнир в виде картофельного пюре, риса или макарон).
H - 2		**Напитки** Кофе, молоко, чай, вода	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая. Поставьте 1 чашку в центр вращающегося подноса, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Оставьте их постоять в микроволновой печи. Перемешайте напитки перед отстоем и после него и будьте осторожны, вынимая чашки из печи (см. инструкции по безопасному обращению с жидкостями).
H - 3		**Суп / Соус** Из холодильника	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл	1-2 мин.	Налейте суп / соус в глубокую керамическую суповую миску или чашу и накройте крышкой на время разогрева и отстоя. Перемешайте до и после отстоя.
A - 1		**Свежие овощи**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как вымоете, почистите и разрежете их на кусочки примерно одинакового размера. Поместите их в стеклянную миску и накройте крышкой. Добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды, когда готовите 200-450 г овощей, 60 мл (4 столовые ложки) воды для 500-650 г овощей и 75 мл (5 столовых ложек), когда готовите 700-750 г. Перемешайте после приготовления (когда готовите большие количества, перемешайте овощи один раз во время приготовления).
A - 2		**Куски курицы**	200-300 г (1 кусок) 400-500 г (2 куска) 600-700 г (2-3 куска) 800-900 г (3-4 куска)	3 мин.	Смажьте куски цыпленка маслом и посыпьте специями, черным перцем, солью, паприкой. Положите куски на высокую решетку сторонами с кожицей вниз. Переверните, когда во время приготовления прозвучит звуковой сигнал.
A - 3		**Жареная рыба**	200-300 г 400-500 г 600-700 г 800-900 г	3 мин	Смажьте тушку рыбы растительным маслом, посыпьте специями и приправами. Положите одну рыбу по диагонали решетки. Уложите две тушки рыбы рядом (хвостом к голове) на решетку.Переверните, когда во время приготовления прозвучит звуковой сигнал.

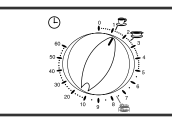
Использование режима мгновенного разогрева / приготовления (CE2914R/CE2914TR)

R

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1 Установите **ручку управления мощностью** в положение максимальной мощности.



2 Поверните ручку **таймера**, чтобы установить режим Мгновенного разогрева.

(напитки, суп / соус или свежие овощи).

➢ Используйте только посуду и принадлежности, безопасные для приготовления пищи в микроволновой печи.

Параметры режима мгновенного разогрева / приготовления (CE2914R/2914TR)

Ниже приведены некоторые советы и рекомендации, которым нужно следовать готовя или разогревая пищу в режиме мгновенного разогрева и приготовления.

Символ	Тип блюда	Размер порции	Время приготовления	Время отстоя	Мощность приготовления
	Напитки	150 мл	1 мин 10 сек	1-2 мин	900 Вт
	Суп / Соус	200-250 мл	2 мин 30 сек	2 мин	900 Вт
	Готовое блюдо Из холодильника	2x300-350 мл	7 мин 40 сек	3 мин	600 Вт

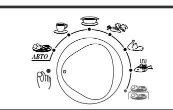
Использование режима автоматической разморозки (CE2974R/CE2974TR)



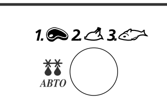
Режим автоматической разморозки позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу. Время разморозки и уровень мощности , используемый в данном режиме, задаются автоматически. Вам нужно только выбрать программу и задать вес продуктов.

➢ Используйте только посуду и принадлежности, безопасные для приготовления пищи в микроволновой печи.

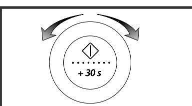
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



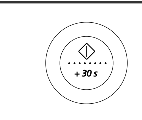
1 Установите **РУЧКУ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ ( ) (Ручной режим).



2 Нажмите кнопку ( ) (**Авто разморозка**).
Нажмите кнопку ( ) (**Авто разморозка**) один или несколько раз, в зависимости от типа размораживаемых продуктов. За более подробной информацией обратитесь к следующей странице.



3 Задайте вес продуктов поворотом **многофункциональной ручки**.



4 Нажмите кнопку .

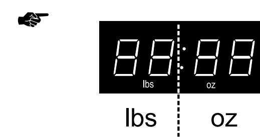
<u>**Результат**</u>:
- Начинается разморозка продуктов.
- Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
- Вновь нажмите кнопку , чтобы закончить разморозку.

➢ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Для этого установите печь в режим Приготовление / Разогрев пищи с уровнем мощности 180 Вт. За более подробной информацией обратитесь к разделу "Приготовление / Разогрев пищи" на стр. 18.

☞ Чтобы перейти от единиц измерения "мл/г" на "фунты", одновременно нажмите кнопки **Авто разморозка** ( ) и **СТОП / ОТМЕНА** ( ). После этого печь подает длинный звуковой сигнал и единицы измерения веса продуктов изменяются с мл/г на фунты.

☞ В результате этого задаваемый вес продукта будет изменяться с шагом в 1 унцию, до 4 фунтов 8 унций. (при нажатии кнопки **Авто разморозка** ( ) вес увеличивается с шагом 100 г, если вы используете метрическую систему измерений).

☞



Параметры режима автоматической разморозки (CE2974R/CE2974TR)



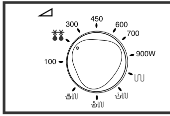
В нижеследующей таблице представлены различные программы автоматической разморозки, допустимый вес продуктов, время отстоя и соответствующие рекомендации по разморозке.

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех типов упаковочных материалов. Кладите мясо, птицу и рыбу на вращающийся поднос.

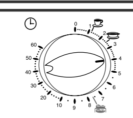
Код	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	Мясо	0.2 - 2 кг	20 - 60 мин	Прикройте края мяса алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа подходит для разморозки говядины, баранины, свинины, антрекотов, свиных отбивных и фарша.
2	Птица	0.2 - 2 кг	20 - 60 мин	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
3	Рыба	0.2 - 2 кг	20 - 50 мин	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа подходит для разморозки рыбы как целиком, так и в виде филе.

Режим ручной разморозки продуктов (CE2914R / CE2914TR)

Режим ручной разморозки продуктов позволяет вам размораживать мясо, птицу и рыбу. Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу печи.



1 Установите **ручку управления мощностью приготовления** на символ ⁑ .



2 Установите ручку **таймера** на нужное время.

Результат: Начинается разморозка продуктов.

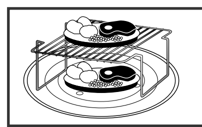


Используйте только посуду и принадлежности, безопасные для приготовления пищи в микроволновой печи.

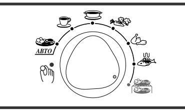
Использование режима одновременного приготовления двух блюд (CE2974R/CE2974TR)



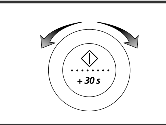
Режим приготовления двух блюд позволяет вам одновременно готовить два разных блюда в вашей микроволновой печи.



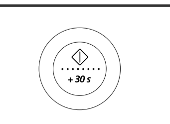
1 Поставьте два готовых блюда в печь, одно - на вращающийся поднос, а другое - на металлическую решетку, которая также устанавливается на поднос.



2 Поверните ручку режимов **приготовления** на символ ( ) (**Одновременное приготовление двух блюд**).



3 Задайте вес продуктов поворотом многофункциональной ручки.



4 Нажмите кнопку .

Результат: Приготовление начинается примерно через 2 секунды. По его окончании:

1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал об окончании приготовления звучит три раза (каждую минуту)
3) Дисплей вновь показывает текущее время.



Всегда используйте металлическую решетку, когда готовите пищу в режиме одновременного приготовления двух блюд (двухуровневое нагревание пищи).

Всегда используйте металлическую решетку, которая устанавливается на вращающийся поднос.

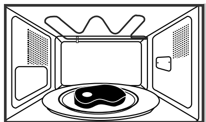
Код	Символ	Продукты	Размер порции	Время	Рекомендации отстоя
d - 1		Готовое блюдо (из холодильника)	2 x 300 - 350 г 2 x 400 - 450 г	2 мин.	Положите продукты на керамические тарелки и обтяните их специальной пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи. Эта программа особенно подходит для приготовления блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо под соусом, овощи и гарнир в виде картофеля, риса или макарон.) Поместите одно блюдо на вращающийся поднос, а другое поставьте на решетку.

Использование блюда для образования хрустящей корочки (CE2974TR/CE2914TR)



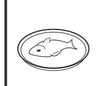
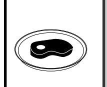
В качестве дополнительной принадлежности для вашей микроволновой печи Samsung мы предлагаем вам блюдо для образования хрустящей корочки. Это блюдо позволяет вам подрумянить пищу не только сверху при помощи гриля, но также и снизу. Пища становится хрустящей и подрумяненной благодаря высокой температуре блюда. Далее в таблице указаны несколько типов блюд, которые можно готовить на блюде для образования хрустящей корочки (см. следующую страницу)

Блюдо для образования хрустящей корочки можно также использовать для приготовления таких блюд, как бекон, яйца, сардельки и так далее.

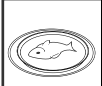
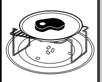


1 Поместите блюдо для образования корочки прямо на вращающийся поднос и предварительно прогрейте его с использованием наиболее мощного комбинированного режима микроволн и гриля [600 Вт + Гриль ( )], соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.
- ☞ Вынимая блюдо для образования корочки из печи, всегда используйте толстые рукавицы, так как блюдо становится очень горячим.

2 Если вы собираетесь готовить такое блюдо как яичница с беконом, смажьте блюдо растительным маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.
- ✻ - Пожалуйста, обратите внимание, что блюдо для образования корочки имеет слой тефлона, который может поцарапаться. Не пользуйтесь острыми предметами, типа ножа, для того, чтобы резать пищу на блюде.
  - Во избежание царапин на поверхности блюда, пользуйтесь пластмассовыми столовыми принадлежностями или снимайте пищу с блюда перед тем, как разрезать ее.

3 Положите пищу на блюдо для образования корочки.
- ☞ - Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду, например, пластмассовые миски.
  - Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.

4 Поместите блюдо для образования корочки в печь на металлическую решетку (или вращающийся поднос).

5 Выберите соответствующие типу приготовляемой пищи время приготовления и мощность.
Обратитесь к таблице на следующей странице.

➢ **Как чистить блюдо для образования хрустящей корочки**
Вымойте блюдо в теплой воде с использованием моющего средства и затем сполосните его чистой водой.

➢ Не используйте жесткую щетку или твердую губку, так как в противном случае вы повредите верхний слой покрытия блюда.

✻ **Пожалуйста, обратите внимание на то, что**
Блюдо для образования корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Параметры режима приготовления с использованием блюда для образования хрустящей корочки (CE2974TR/CE2914TR)



Мы рекомендуем предварительно прогреть блюдо для образования корочки прямо на вращающемся подносе.
Предварительно прогрейте его с использованием комбинированного режима микроволн и гриля [600 Вт + Гриль ( )], соблюдая время прогрева и рекомендации, приведенные в таблице.

Продукты	Порция	Мощность	Время Прогрева	Время приго-Товления	Рекомендации
Бекон	4 ломтика (80 г) 8 ломтиков (160 г)	600 Вт+Гриль ( )	3 мин.	3-3 $^{1}/_{2}$ мин. 4 $^{1}/_{2}$ -5 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Уложите ломтики бекона рядом друг с другом на блюдо. Поставьте блюдо на решетку.
Томаты в гриле	200 г (2 штуки) 400 г (4 штуки)	450 Вт+Гриль ( )	3 мин.	3 мин. 4 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на блюде. Поставьте блюдо на решетку.
Гамбургеры (замороженные)	2 штуки (125 г) 4 штуки (250 г)	600 Вт+Гриль ( )	3 мин.	6-6 $^{1}/_{2}$ мин. 8-8 $^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите замороженные гамбургеры в кружок на блюде. Поставьте блюдо на решетку. Переверните гамбургеры через 4-5 минут.
Французские батоны (замороженные)	100-150 г (1 шт.) 200-250 г (2 шт.)	450 Вт+Гриль ( )	5 мин.	5-6 мин. 6-7 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите один батон в центр блюда, а два батона рядом друг с другом в центре блюда. Поставьте блюдо на решетку.
Пицца (замороженная)	300 - 350 г 400 - 450 г	600 Вт+Гриль ( )	5 мин.	7-8 мин. 9-10 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поставьте блюдо на решетку.
Мини-пицца (из холодильника)	100 - 150 г 200 - 250 г	600 Вт+Гриль ( )	5 мин.	3-3 $^{1}/_{2}$ мин. 4-4 $^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите куски охлажденной пиццы в кружок на блюде. Поставьте блюдо на решетку.
Чипсы для микроволновой печи (замороженные)	200 г 300 г 400 г	450 Вт+Гриль ( )	4 мин.	9 мин. 12 мин. 15 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Распределите чипсы на блюде ровным слоем. Поставьте блюдо на решетку. Переверните после половины времени приготовления.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт+Гриль ( )	4 мин.	4 $^{1}/_{2}$ -5 мин. 7-7 $^{1}/_{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте картофелины пополам. Положите их на блюдо разрезанной стороной вниз. Разместите их в кружок. Поставьте блюдо на решетку.
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 штук) 300 г (10 штук)	600 Вт+Гриль ( )	4 мин.	6-6 $^{1}/_{2}$ мин. 8 $^{1}/_{2}$-9 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите палочки в кружок на блюде. Переверните палочки через 31/2 минуты (5 штук) или 5 минут (10 штук).
Кусочки цыпленка (замороженные)	125 г 250 г	600 Вт+Гриль ( )	4 мин.	4 $^{1}/_{2}$ -5 мин. 6 $^{1}/_{2}$ -7 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите кусочки цыпленка на блюде. Поставьте блюдо на решетку. Переверните кусочки через 3 минуты (125 г) или 5 минут (250 г).

Выбор положения нагревательного элемента

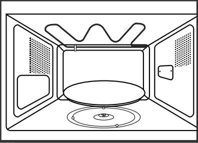


Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи в режиме гриля. Он может быть установлен в одно из двух положений.

- ***Горизонтальное положение для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме “микроволны + гриль”.***

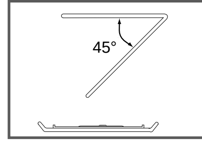


Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии и не прикладывайте излишних усилий при установке его в вертикальное положение.





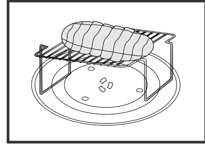
Чтобы установить нагревательный элемент...	Выполните следующее...
В горизонтальное положение (режим "гриль" или комбинация “микроволны + гриль”)	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45° и затем почистите его.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для приготовления пищи в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.



Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.



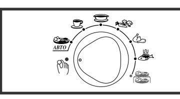
За более подробными сведениями о посуде и принадлежностях, пригодных для использования в микроволновой печи,обратитесь к разделу «Руководство по выбору посуды» на стр. 36.

Приготовление в режиме гриля

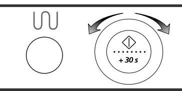


Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления пищи в этом режиме в комплект печи входит решетка для гриля (металлическая решетка).

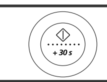
Модели CE2974R/CE2974TR



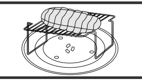
1 Установите **Ручку режимов приготовления** на символ ( ) (Приготовление в ручном режиме).



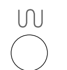
2 Прогрейте гриль до нужной температуры, нажатием кнопки (Гриль) и задайте время прогрева с помощью многофункциональной ручки.

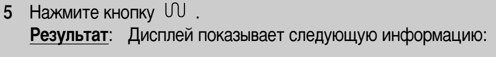


3 Нажмите кнопку .



4 Откройте дверцу и поместите пищу на решетку.

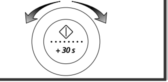




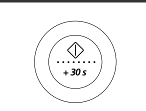
5 Нажмите кнопку .

<u>**Результат**</u>: Дисплей показывает следующую информацию:





6 Установите время работы печи в режиме Гриль с помощью многофункциональной ручки. Максимальное время работы гриля - 60 минут.

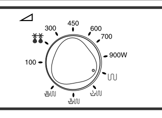


7 Нажмите кнопку ‹.

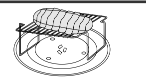
<u>**Результат**</u>: Начинается процесс приготовления пищи в режиме гриль. По его окончании

1) Печь подает четыре звуковых сигнала
2) Сигнал об окончании приготовления звучит три раза (каждую минуту)
3) Дисплей вновь показывает текущее время

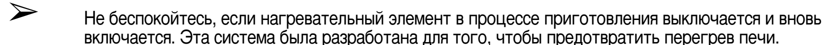
Модели CE2914R/CE2914TR



1 Предварительно прогрейте гриль до нужной температуры, повернув ручку **управления мощностью приготовленя** на символ гриля и затем задав время прогрева поворотом ручки **таймера**.



2 Откройте дверцу печи и поместите продукты на решетку.



3 Задайте требующееся время приготовления.

➢ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и вновь включается. Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

☞ Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

☞ Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

Комбинирование микроволн и гриля

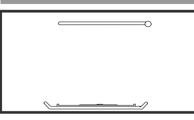


Вы также можете комбинировать микроволновое приготовление с использованием гриля, что позволяет готовить пищу быстро и в то же время подрумянивать ее.

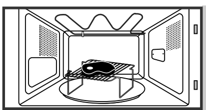


- ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

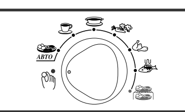
Модели CE2974R/CE2974TR



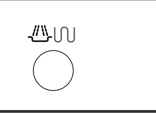
1 Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; за более подробными сведениями обратитесь к стр. 29.



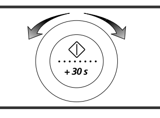
2 Откройте дверцу печи. Поместите пищу на решетку, а решетку поставьте на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



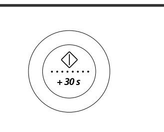
3 Поверните **Ручку режимов приготовления** на символ ( ) (Приготовление в ручном режиме).



4 Нажмите кнопку КОМБИ ( )
➢ Выберите нужный уровень мощности, вновь нажимая кнопку комбинированного режима ( ) до тех пор, пока дисплей не покажет соответствующий уровень мощности (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт).
Вы не можете задавать температуру гриля.



5 Задайте время приготовления поворотом многофункциональной ручки. Максимальное время приготовления - 60 минут.



6 Нажмите кнопку .

Результат: Начинается приготовление пищи в комбинированном режиме. После его окончания:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал об окончании приготовления звучит 3 раза (1 раз в минуту)
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

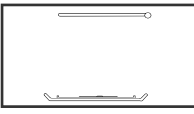


Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

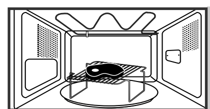
Комбинирование микроволн и гриля (продолжение)



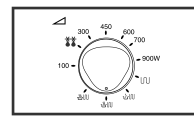
Модели CE2914R/CE2914TR



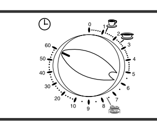
1 Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; за более подробными сведениями обратитесь к стр. 29.



2 Откройте дверцу печи.
Поместите пищу на решетку, а решетку установите на вращающийся поднос.
Закройте дверцу.



3 Поворотом ручки Управления мощностью приготовления выберите требующийся уровень мощности (, ,)

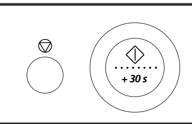


4 Поворотом ручки таймера задайте требующееся время приготовления (Пример: 60 минут)
Результат: Начинается процесс приготовления.

➢ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

Отключение звукового сигнала (CE2974R/CE2974TR)

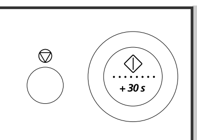




1 Одновременно нажмите кнопки и .

Результат: ◆ Дисплей показывает следующее сообщение 

◆ Печь не подает звуковой сигнал при каждом нажатии вами какой-либо кнопки.



2 Чтобы вновь включить звуковой сигнал, вновь одновременно нажмите кнопки и .

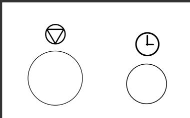
Результат: ◆ Дисплей показывает следующее сообщение. ОП

◆ Печь вновь работает с подачей звуковых сигналов.

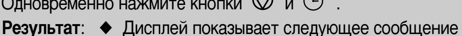
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности (CE2974R/CE2974TR)

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности ребенка, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы дети и лица, которые не знают, как пользоваться печью, не могли ее случайно включить.

Печь может быть “заперта” в любое время.

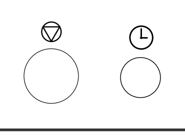


1 Одновременно нажмите кнопки и .



Результат: ◆ Дисплей показывает следующее сообщение 

◆ Печь блокируется (нельзя выбрать никаких функций).



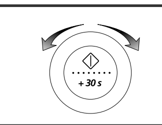
2 Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки и .

Результат: ◆ Можно пользоваться печью в нормальном режиме.

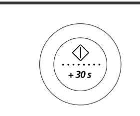
Функция запоминания режима приготовления (CE2974R/CE2974TR)



Для вашего удобства, печь запоминает на некоторое время последний использовавшийся режим приготовления.



1 Добавьте время приготовления поворотом многофункциональной ручки.



2 Нажмите кнопку  .

➢ 1) По окончании приготовления 3 раза подается звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления (по одному разу через 1 минуту).
Затем будет выполнен "СБРОС" режима приготовления и печь "забудет" последний режим приготовления.

2) Если вы не начинаете пользоваться печью после того, как один раз открыли и закрыли дверцу печи, через 30 секунд будет выполнен "СБРОС" режима приготовления.

3) Нажмите кнопку ОТМЕНА (▽) и затем будет выполнен "СБРОС" режима приготовления.

Функция ручной остановки вращения подноса

Кнопка остановки вращения подноса ( ) позволяет вам готовить в микроволновой печи большие блюда, так как остановив вращение подноса вы можете заполнить блюдом весь объем камеры печи.



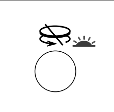
Однако в этом случае результаты приготовления будут менее удовлетворительны, поскольку пища готовится менее равномерно. Мы рекомендуем поворачивать блюдо вручную на 180 в процессе приготовления.



ВНИМАНИЕ : Не пользуйтесь вращающимся подносом при отсутствии продуктов в микроволновой печи.

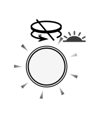
Причина : Это может стать причиной пожара или повредить изделие.

Модели CE2974R/CE2974TR



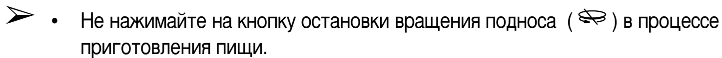
1 Нажмите кнопку остановки вращения подноса ( ).

Результат: ◆ Д показывает следующий символ.



2 Чтобы включить вращение подноса, вновь нажмите кнопку **остановки вращения подноса** ( ).

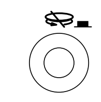
Результат: ◆ Поднос начинает вращаться.



➢ • Не нажимайте на кнопку остановки вращения подноса ( ) в процессе приготовления пищи.

• Не нажимайте кнопку вкл./выкл. впащения подноса в процессе приготоблечия пищи поднос не будет впащаться, если горит индикатор «ВКЛ».

Модели CE2914R/CE2914TR



1 Нажмите кнопку остановки вращения подноса ( ).

Результат: Если кнопка остановки вращения подноса утапливается, поднос будет вращаться
Если кнопка остановки вращения подноса не утоплена, поднос не вращается.



• Не нажимайте на кнопку остановки вращения подноса ( ) в процессе приготовления пищи.



Руководство по выбору посуды

В процессе приготовления пищи в микроволновой печи, микроволны должны проникать в пищу, при этом используемая посуда не должна их отражать или поглощать.

Следовательно, вы должны соблюдать особую тщательность при выборе посуды для икроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Безопасна для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и даны конкретные рекомендации по возможности их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка пищи быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная утварь		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируемое в результате тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем говоря, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время отстоя
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей
Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруЗа)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	$7\ ^1/_2$-$8\ ^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

R

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем более мелко нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	3 1/2-4 6-7	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5-5 1/2	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	3 1/2-4	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	4-4 1/2 6 1/2-7 1/2	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	3-3 1/2	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды или кусок сливочного масла. Готовьте, пока они только начнут становиться мягкими.
Баклажаны	250 г	2 1/2 -3	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-3 1/2	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1-1 1/2 2-2 1/2	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте никакой воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	4-4 1/2	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	3 1/2 -4	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Картофель	250 г 500 г	3-4 6-7	3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брюква	250 г	4 1/2-5	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

R

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис : Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду после окончания времени приготовления.

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл кипящей воды

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

R

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от 18°C до 20°C или для вынутой из холодильника пищи, имеющей температуру примерно от 5°C до 7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и отстоя

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.
Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка при следующей температуре: между 30 и 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура кормления: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

R

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1 $^{1}/_{2}$ 1 $^{1}/_{2}$-2 2 $^{1}/_{2}$-3 3-3 $^{1}/_{2}$	1 - 2	Налейте жидкость в чашки и разогревайте, не нарывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Оставьте напитки в микроволновой печи на время отстоя и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2-2 $^{1}/_{2}$ 2 $^{1}/_{2}$-3 3-3 $^{1}/_{2}$ 3 $^{1}/_{2}$-4	2 - 3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	4 $^{1}/_{2}$ - 5 $^{1}/_{2}$	2 - 3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	3 $^{1}/_{2}$ - 4 $^{1}/_{2}$	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоское керамическое блюдо. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой (из холодильника)	350 г	600 Вт	4- 5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, вареники, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4 $^{1}/_{2}$ - 5 $^{1}/_{2}$ 5-6 5 $^{1}/_{2}$ - 6 $^{1}/_{2}$	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Руководство по одновременному разогреву двух блюд

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Суп (из холодильника)	2 x 250 г 2 x 350 г	900 Вт	3½-4½ 5-6	2 - 3	Налейте суп в две глубокие керамические тарелки. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую - на решетку. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Курица с рисом и соусом карри (из холодильника)	2 x 350 г	600 Вт	7-8½	3	Разложите состоящее из 2 охлажденных компонентов блюдо на две плоские керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую - на решетку.
Готовое блюдо (из холодильника)	2 x 350 г	600 Вт	7½-9	3	Разложите состоящее из 2-3 охлажденных компонентов блюдо на две плоские керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую - на решетку.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2 - 3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты))	190 г	600 Вт	20 сек.	2 - 3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. 1 мин - 1 мин 10 сек.	2 - 3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте не закрывая. ’орошо встряхните и дайте постоять не менее 2 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и тщательно проверьте температуру.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

R

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом разморозки продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед ее приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе разморозки.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени разморозки, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время разморозки.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите разморозку и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить разморозку.
Чтобы полностью завершить разморозку, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полной разморозки будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.
Используйте следующую таблицу в качестве руководства для разморозки замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности “разморозка” (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	200 г 400 г	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Свиные отбивные	250 г	7 - 8		
Птица				
Куски цыпленка	500 г (2 куска)	14 - 15	15 - 60	Сначала положите куски цыпленка кожицей вниз, а целого цыпленка грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Целый цыпленок	1200 г	32 - 34		
Рыба				
Рыбное филе Рыба целиком	200 г 400 г	6 - 7 11 - 13	10 - 25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе или целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Хрукты				
Ягоды	250 г	6 - 7	5 - 10	Разложите фрукты тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	2 штуки 4 штуки 250 г 500 г	$1\text{-}1^1/_2$ $2^1/_2\text{-}3$ $4\text{-}4^1/_2$ 7-9	5 - 20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени разморозки!

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

R

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и сделается румяной быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую решетку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима “микроволны + гриль”
Пожалуйста, используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме “микроволны + гриль”:
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также такую пищу, для которой требуется небольшое время приготовления для того, чтобы подрумянить верхнюю часть блюда. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски цыпленка, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую решетку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

R

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	$3\frac{1}{2}$-$4\frac{1}{2}$	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	Только гриль	$2\frac{1}{2}$-$3\frac{1}{2}$	$1\frac{1}{2}$-$2\frac{1}{2}$	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос сначала нижней стороной вверх.
Томаты-гриль	200 г (2шт) 400 г (4шт)	300 Вт + Гриль	$3\frac{1}{2}$-$4\frac{1}{2}$ 5-6	----	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Тосты с томатами и сыром	4 шт(300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	----	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб сверху томаты и сыр и положите тосты на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт(300 г) 4 шт(600 г)	450 Вт + Гриль	$3\frac{1}{2}$-$4\frac{1}{2}$ 6-7	----	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на решетку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	$4\frac{1}{2}$-$5\frac{1}{2}$ $6\frac{1}{2}$-$7\frac{1}{2}$	----	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель) (из холодильника)	500 г	450 Вт + Гриль	9-11	----	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром в небольшое круглое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски курицы	450 г(2куска) 650 г(2-3 куска) 850 г(4 куска)	300 Вт + Гриль	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Подготовьте куски курицы, смазав их маслом и посыпав специями. Положите их в кружок костями к середине. Положите один кусок курицы не в центр решетки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	900 г 1100 г	450 Вт + Гриль	10-12 12-14	9-11 11-13	Подготовьте курицу, смазав ее маслом и посыпав специями. Сначала положите курицу грудкой вниз прямо на вращающийся поднос, а на вторую половину приготовления переверните ее грудкой вверх. После жарения дайте ей постоять 5 минут.
Бараньи отбивные (средне-прожаренные)	400 г (4шт)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Свиные отбивные	 250 г (2шт) 500 г (4шт)	Микроволны + Гриль	(300Вт+ Гриль) 6-7 8-10	(Только гриль) 5-6 7-8	Смажьте свиные отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После жарения дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	450 г 650 г	300 Вт + Гриль	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте кожу целой рыбы растительным маслом и посыпьте приправами и специями. Положите рыбу рядом друг с другом на решетку (головой к хвосту).
Печеные яблоки	2 яблока (400 г) 4 яблока (800 г)	300 Вт + Гриль	6-7 10-12	----	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50 г каждая)	2 штуки 4 штуки	Микроволны + Гриль	300Вт+ Гриль 1 1/2-2 2 1/2-3	Только гриль 2-3 2-3	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос нижней стороной вверх. Подрумянивайте вторую сторону булочек до желаемого вами состояния корочки. Дайте постоять 2-5 минут.
Хранцузский батон/ Чесночный хлеб	200-250 г (1шт)	Микроволны + Гриль	450Вт+ Гриль 3 1/2-4	Только ь грил 2-3	Положите замороженный батон на решетку по диагонали, подложив под батон бумагу для выпекания. После приготовления дайте ему постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-15	----	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (трубочки из теста с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-16	----	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450 Вт + Гриль	16-18	----	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимая миску из печи, используйте толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3 1/2 до 4 1/2 минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемещайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата и хорошо перемешайте. Используйте миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6 1/2 до 7 1/2 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3 1/2 до 4 1/2 минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!



Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления жира и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпочкой, смоченной теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.

2. Удалите мыльной тряпочкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.

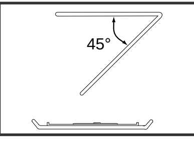
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку с разбавленным лимонным соком на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. По мере необходимости мойте вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

➢ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы обратите особое внимание на то, чтобы частицы пищи на них:

- не скапливались
- не мешали нормальному закрытию дверцы.

➢ **Чистите** внутреннюю камеру микроволновой печи раствором мягкого моющего средства после каждого использования печи, но сначала дайте печи остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете его вниз на 45 и затем почистите.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

R

Необходимо соблюдать следующие несложные меры предосторожности при хранении и сервисном обслуживании вашей микроволновой печи.
Нельзя пользоваться печью, если повреждены дверца или уплотнители дверцы, как то :

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.



НИКОГДА не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите печь от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

➢ Если вы хотите разместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

➢ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

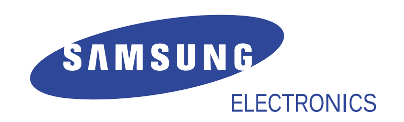
Технические характеристики

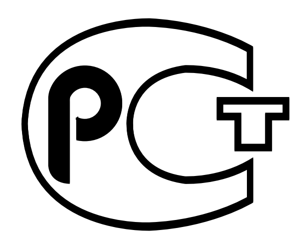


Фирма SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**CE2974R/CE2974TR/CE2914R/CE2914TR**	
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц	
Потребляемая мощность		
Микроволны	1500 Вт	
Гриль	1300 Вт	
Комбинированный режим	2800 Вт	
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт	- 6 уровней (стандарт IEC-705) : CE2974R/CE2974TR - 7 уровней (стандарт IEC-705) : CE2914R/CE2914TR
Рабочая частота	2450 МГц	
Магнетрон	OM75P(31)	
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор	
Размеры (Ш x В x Г)		
Габаритные	517 x 297 x 424 мм	
Внутренняя камера печи	336 x 241 x 349 мм	
Объем камеры	28 литров	
Масса		
Нетто	Приблизительно 18 кг	

Подлежит испольэованию по наэначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 пет





АЯ46

-. Сертификат : **РОСС GB.АЯ46.В44562**

-. Дата выпуска : **24, 02, 2002**

ИЗГОТОВЛЕНО В ВЕЛИКОБРИТАНИИ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА

АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ :

САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС МАНУФЭКЧУРИНГ ЛТД.

САМСУНГ ВИНЬЯРД ЦАРК, САМСУНГ АВЕНЮ БИЛЛИНГЭМ

КЛИВЛЕНД, ТС 22 5СС ВЕЛИКОБРИТАНИЯ.